

Quinta d'Aguieira Espumante Millésime 2018 Brut Nature

Produtor Aveleda SA

Região Bairrada | Designação de Origem DOC Bairrada | País de Origem Portugal

Castas Chardonnay, Maria Gomes / Fernão Pires, Touriga Nacional

Solo Depósitos aluviais de rio | Subsolos Calhau rolado, areia grosseira e alguma argila

Ano de Colheita 2018 | Ano de *Dégorgement* 2025

Graduação Alcoólica 12%

Açúcar Residual 2±1 g/L

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 5.5 g/L | pH 3.3

Direção de Enologia Diogo Campilho | Enólogo Rui Viana | Wine Consultant Valérie Lavigne

Quantidade Produzida 3.603 garrafas

Terroir

Localizada em Águeda, a nordeste na Região da Bairrada, a Quinta d'Aguieira apresenta um incrível mosaico de micro-terroirs, pintado ao longo dos seus 21 hectares. Com a particularidade de terem origem no leito do rio, há milhares de anos atrás, os solos desta quinta são depósitos aluviais e os subsolos de calhau rolado, areia grosseira e alguma argila. Estes solos, ponto de partida de tudo e estudados durante anos, mostraram-nos o que de melhor neles se poderia extrair com as castas mais adaptadas.

Vinificação e Envelhecimento

A seleção das uvas é realizada diretamente na vinha, onde apenas os cachos de melhor qualidade são escolhidos manualmente. Após a colheita, as uvas são transportadas para a adega, onde passam por uma prensagem suave, extraíndo apenas o mosto mais puro e delicado. O mosto é então submetido a uma decantação estática, permitindo que as partículas sólidas se depositem naturalmente. Depois da decantação, o mosto limpo é trasfegado para cubas de inox onde ocorre a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Este processo é fundamental para preservar a frescura, elegância e os aromas frutados do vinho base. A segunda fermentação ocorre na própria garrafa, seguindo o método clássico. Este processo é realizado de forma lenta e a baixa temperatura, permitindo a preservação das características do vinho base. O resultado é um espumante com um aroma delicado, bolha muito fina e persistente. Após a segunda fermentação, o vinho permanece em contato com as suas borras durante 5 anos. Este longo estágio contribui para o desenvolvimento de uma textura cremosa e um equilíbrio perfeito entre acidez e corpo, conferindo ao espumante uma complexidade e profundidade excecionais.

Notas de Prova

Cor / Citrina com reflexos dourados.

Aroma / No nariz, apresenta uma complexidade aromática com notas de frutos secos, brioche e pão torrado, envoltas em nuances minerais e toques de fruta fresca.

Sabor / Em boca, mostra-se igualmente complexo, com um volume agradável e uma frescura destacada. A bolha, muito fina e persistente, intensifica a sensação de frescura e proporciona uma longa persistência no final de prova.

Distinções

Colheita 2017

Melhor Espumante do Ano | Concurso Vinhos de Portugal

Colheita 2018

Medalha de Ouro | Brut Experience 2026

Harmonizações

O Quinta D'Aguieira Espumante Brut Nature Millésime 2018 é uma excelente escolha para pratos leves, como Tártaro de Vieiras, onde as suas notas de brioche e pão torrado complementam a untuosidade do prato, ou Salada de Lagosta com Vinagrete de Cítricos, onde a acidez dos cítricos realça a frescura do vinho. Para pratos mais estruturados, como o Magret de Pato com Molho de Laranja, o frescor e a acidez do espumante criam um equilíbrio perfeito. Nas sobremesas, a Panna Cotta com Frutos Vermelhos e a Tarte Tatin, com as suas notas doces, combinam elegantemente com a frescura e as notas aromáticas do espumante.

Recomendações

· Manter a garrafa armazenada na horizontal.

· Consumir entre os 15 a 20 anos após engarrafamento.



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)

Campagnotta Carmen (750ml)

Vedante Rolha

Caixa de cartão 1x750ml | Caixa de cartão 3x750ml